## QUINTA DA LA PA

EST. 1733



100% SAUVIGNON BLANC

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.

AROMAS COMPLEXOS E FRESCOS COM NOTAS VEGETAIS, DE MAÇÃS VERDES E NECTARINAS. BOCA FRESCA, FRUTADO FRANCO CONTRASTANDO COM LEVES NOTAS HERBÁCEAS. BOA ACIDEZ E PERSISTÊNCIA.

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/1

pH: 3,38

AÇUCAR RESIDUAL: 0.6 g/1

LOTE: 356

**PRÉMIOS:** 

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018 87 POINTS - WINE ENTHUSIAST